

FWP September 2016

Grüner-Veltliner-und-Riesling-Marathon: Die großen 2015er aus der Wachau (und deren Nachbarschaft)

WBB Kellermeister Michael Schenkenfelder und Heinz Lehner mit Unterstützung von
Andrea Krenner
Restaurant Josef

Am 3. September 2015 berichtete www.oesterreichwein.at:

„Nach einem schwierigen Vorjahres-Weinjahr ist der Weinbau mit ausreichender Winterfeuchte und einem schönen Frühjahr optimistisch in die heurige Vegetationsphase gestartet. Nach einer erfreulichen Blüte gab es gebietsweise noch einige Niederschläge, ehe die Weingärten, wie auch alle anderen Kulturen, mit einem heißen und trockenen Sommer konfrontiert wurden. Trockenheit und lange Hitzeperioden mit Temperaturen weit jenseits der 30°C-Marke brachten vor allem Weingärten auf seichtgründigen Böden und Junganlagen an ihre Belastungsgrenze. Bewässerungsanlagen, wo vorhanden, waren im Dauereinsatz und die Winzer setzten weinbautechnische Maßnahmen, um dem Trockenstress gegenzusteuern. So wurden bei Junganlagen vielfach Trauben abgeschnitten, um die Rebstöcke vital zu erhalten.

Mitte August kam dann der lang ersehnte Regen, der für die meisten Gebiete als ausreichend bezeichnet werden kann. Die Weingärten, die bis dorthin vielfach auf Sparflamme gearbeitet haben, konnten den Vegetationsturbo starten und die durchwegs gesunden Trauben sprunghaft in der Entwicklung vorantreiben. Die letztwöchige Hitzeperiode konnte für den Reifefortschritt der Trauben optimal genützt werden, wobei sich die mittlerweile etwas kühleren Nächte auf die Aromaausbildung sehr positiv auswirken.

...

Als Wermutstropfen muss ein bereits sehr früh in der Vegetationsperiode (Anfang Mai) aufgetretener Hagelschaden genannt werden, der im Raum Kremstal, Kamptal und vor allem auch Wagram an die 3000 Hektar Rebfläche schwer geschädigt hat. Punktuell gab es auch Hagelschäden in der Steiermark und in Mittelburgenland.



Inzwischen hat sich herausgestellt: 2015 ist ein ähnlich großer Jahrgang wie 2006, nur dürfte der 2015er schneller genußbereit sein. Und: offensichtlich haben die meisten Winzer nicht wie in den letzten Jahren die allerletzte Spitzensüße im November ausgenutzt, sondern, mit etwas früherer etappenweiser Lese, eine früher übliche, schlankere Linie gefahren – der Alkoholgehalt liegt durchwegs bei höchstens 13.5 %.

Komtur Doz. Dr. Wilhelm Schützenberger konnte 26 Teilnehmer zur Eröffnung der neuen Weinprobensaison begrüßen; verkostet wurde aus dem maschinell hergestellten Gabriel-Glas. Eine formelle Gruppierung der Weine – außer in die im Weiteren ersichtlichen Kapitel – gab es

nicht, auch wenn die Teilnehmer eingeladen waren, sozusagen „flash flights“ (z. B. aus Weinen einer Lage von verschiedenen Winzern) zusammenzustellen – das „josef“-team stellte uns dafür freundlicherweise genügend Gläser zur Verfügung!

Auch wenn der Abend kühl und regnerisch war, konnten doch die **ERÖFFNUNGSWEINE** – begleitet von köstlichen **Heurigenbrötchen** (Lardo und Prosciutto vom Höllerschmidt, dazu Gänseleberpâte, Verhackert,

Kürbisschmalz – 18 P) – im Gastgarten (freilich unter Dach) „im Stehen“ genossen werden; es handelte sich dabei um zehn schon einige Monate am Markt befindlichen Smaragde:

Grüner Veltliner Spitaler Smaragd, Hofmeisterei Mathias Hirtzberger, Wösendorf, Wachau

V: Goldgelb, kräftiger Körper

N: Weiße Ribisel, Physalis, Ananas

G: Saftige frische Säure, darunter mollige Pfirsichfrucht, schön definiert, hintennach ein Hauch Bitterl

B: 17

Grüner Veltliner Achleiten Smaragd, Prandtauerhof Karl Holzapfel, Joching, Wachau

V: helleres Strohgelb, leichterer Körper

N: etwas Stachelbeeren, Hauch Ananas

G: nicht sehr nachdrücklich, frisch, eher leicht und kurz

B: 16-

Grüner Veltliner Liebenberg Smaragd, Weingut Josef Jamek, Joching, Wachau

V: helles Strohgelb, sehr kräftiger Körper

N: frischer süßer Most, zarte Säure, Blütennoten

G: bissl zuckerhaft, noch etwas unfertig, Druck ist da

B: 17+

Grüner Veltliner Steinertal Smaragd, Leo Alzinger, Unterloiben/Dürnstein, Wachau

V: helles Strohgelb, kräftiger Körper

N: eher nichtssagend, sehr ätherische Frucht

G: ebenso wenig aussagekräftig, Frucht ist da, Andeutung Edelseife, aber noch nicht wirklich beurteilbar

B: -

Grüner Veltliner Herzstück vom Kirchberg, Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal

V: sehr helles, wässriges grünliches Strohgelb, mittlerer Körper

N: ziemlich intensive Honig- und Blütennoten, Minerale

G: schöne Säure, darunter cremige pfirsichhafte Frucht, mittellang

B: 17-

Riesling Klaus Smaragd, Weingut Prager, Weissenkirchen, Wachau

V: helles Strohgelb, eher kräftiger Körper

N: seifige Minerale, fast reifer Weinbergpfirsich, hintennach Lindenblüten

G: profunder Saft, Pfirsichtöne, hier reifer und süßer als in der Nase, stahlige Struktur, dabei auf Samtpfoten daherkommende, aber nachhaltige Länge – schon jetzt ein Vergnügen, aber mit noch mehr Versprechungen für die Zukunft!

B: 18+++

Riesling Klaus Smaragd, Weingut Josef Jamek, Joching, Wachau

V: helles Strohgelb, eher kräftiger Körper

N: erster Gedanke – ein Deutsches Großes Gewächs, Pfalz oder gar Mosel? Üppiger reifer Pfirsich, dabei mit feiner Mineralik unterlegt, delikate Säurenoten schweben drüber

G: reif, süß und druckvoll, auch hier Pfirsich, Ananas, sehr lange, fein strukturiert

B: 19

Riesling Loibenberg Smaragd, Leo Alzinger, Unterloiben/Dürnstein, Wachau

V: Sehr helles Strohgelb, mittlerer Körper

N: Minerale (eher Richtung Feuerstein), grüne Stachelbeeren, weißer Pfirsich

G: Seife, feingliedrige Minerale; schon jetzt verführerischer Trinkfluß mit Pfirsich und Stachelbeeren, ziemlich lange

B: 18+

Zwischendurch: **Gebackene Blunzenradeln** (vom Lackinger) auf **warmem Krautsalat**: 19 Punkte – großartig abgestimmt mit der würzigen, auf den Punkt gebackenen Blutwurst und als Kontrast das süße und speckwürzige Kraut.

Es folgten die nächsten 10 Weine, sozusagen als **HAUPTAKT**:

Riesling Hochrain Smaragd, Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau

V: goldiges, noch helles Strohgelb, eher leichter Körper

N: Thujen und Efeu, darunter fast Koniferenwürze, auch leichte Pfirsichfrucht

G: mehr Pfirsich als Koniferen, auch hier schöne Minerale, gewichtig und lange, würzig ausklingend

B: 18+++

Riesling Achleithen Smaragd, Rudi Pichler, Wösendorf, Wachau

V: sehr helles Strohgelb, sehr visköser Körper

N: dichte reife Pfirsiche und Ananas, bissel Minerale

G: Fortsetzung der schön definierten und strukturierten Frucht, profund, lange, fruchtig und mineralisch ausklingend

B: 19-

Riesling Senftenberger Pellingen Reserve Privat, Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal

V: helles Strohgelb mit grünen Reflexen, leichter Körper

N: sehr schöne Säuredefinition, reife weiße Pfirsiche, fein Minerale

G: herrliche Balance zwischen Säure, Mineral und Pfirsichfrucht; wärmend im Abgang, glänzt lange und nachhaltig mit Mineralen, auch die Frucht klingt weiter

B: 19

Riesling Zöbinger Heiligenstein Alte Reben, Wilhelm Bründlmayer, Langenlois, Kamptal

V: sehr helles bis wässriges Strohgelb, aber doch auch grünliche und goldene Reflexe, sehr kräftiger Körper

N: erdig, Kaffeenoten, diskret rauchig, Koniferenrinden, schön langsam kommen dann Honig- und Pfirsichnoten ins Spiel

G: landet anfänglich noch nicht wirklich auf der Zunge – aber Struktur, Fülle und auflockernde, illustrierende Säure ist merkbar – warten...

B: -

Grüner Veltliner Berg Reserve, Markus Huber, Reichersdorf, Traisental

V: helleres goldiges Strohgelb, kräftiger Körper

N: Honig und Zuckerl, Kalkminerale

G: Noch etwas zurückhaltende Frucht, klar definierte aber nicht vordergründige Säure, eher kühle Gestalt, bei weitem nicht fertig

B: soweit eine Beurteilung zulässig 18 P... warten

Grüner Veltliner Stein, Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram

V: sehr helles wässriges Strohgelb, mittlerer Körper

N: leichte Lakritzennoten, Rosenduft, feine Minerale, Honig

G: satt und saftig, ohne daß der Wein es dabei an Struktur mangeln läßt; sehr elegante, leicht seifige Minerale, herzhaft Pfeffer im vorderen Mund, auch etwas salzig, sehr lange und weiterhin bestens definiert ausklingend, mit Salz, Saft, Säure, Honig- und Ananasnoten

B: 19-

Grüner Veltliner Rosenberg, Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram

V: sehr helles Strohgelb, mittlerer Körper

N: sehr zarte Honig- und Pfirsichnoten, auch Minerale, aber insgesamt noch recht flach

G: im Grunde wie der GV Stein, aber geschliffener, feiner – und jetzt noch völlig verschlossen

B: 19 Potenzial, wenn nicht noch mehr – aber derzeit nicht wirklich auslotbar

Grüner Veltliner Käferberg Reserve, Fred Loimer, Langenlois, Kamptal

V: goldiges Strohgelb, eher zarter Körper

N: Brennessel, Hauch Basilikum, helles Malz, bissl Mineral

G: heller Michkaffee, Pfirsich mit relativ kräftiger Säure

B: 17 – 18

Grüner Veltliner Lindberg Reserve, Undhof Salomon, Stein, Krems

V: helleres Strohgelb, leichterer Körper

N: feine Minerale, elegante Frucht mit Pfirsich

G: setzt sich am Gaumen fort, mittellang, noch nicht ganz ausgereift

B: 18?

Grüner Veltliner Kellerberg Smaragd, Weingut Pichler-Krutzler, Oberloiben/Dürnstein, Wachau

V: helleres goldiges Strohgelb, kräftiger Körper

N: Steckerlfisch und Kräuter, etwas auseinanderfallend

G: Süß und relativ viel Säure, wieder alles eher separat, darunter noch etwas zuckeriger Pfirsich, etwas zerfallen auch im Abgang. Wächst der noch zusammen???

B: 17?

Grüner Veltliner Schütt Smaragd, Emmerich Knoll, Unterloiben/Dürnstein, Wachau

V: goldiges Strohgelb, kräftiger Körper

N: feinseifige Minerale, süßer reifer eher gelber Pfirsich, fast etwas karamelig

G: pfefferig und reif pfirsichwürzig, sehr fruchtig auf der Zungenwurzel, große Minerale, sehr lang, bei weitem noch nicht fertig

B: mindestens 19 Potenzial, wenn nicht noch an die Höchstnote...

Hauptgang: **Fleischlaberl und Kalbsbutterschnitzel** im „Jourgebäckformat“, mit delikatem **Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln**, dazu ausgesuchte Senfvarianten (der hausgemachte Zwiebelsenf war noch besser als der bei Walter Bauer in Wien!) und andere passende Saucen: herzhaft und köstlich, 19 Punkte.



Grüner Veltliner Lamm Reserve, Sonnhof Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal

V: sehr helles Strohgelb mit kupferige Reflexen, sehr viel Körper

N: reif pfefferig, Brennessel, zarte Ananas, mineralische Kühle

G: Salz, Ananassaft, dazu noch ein Hauch Zimt, auch hier mit mineralischer Würze; recht gute Länge, feingliedriger Ausklang

B: 18 – 19

Grüner Veltliner Lamm Reserve, Weingut Hirsch, Kammern/Langenlois, Kamptal

V: mittleres Strohgelb, zarterer Körper

N: feine Pfirsich- und Edelholznoten, reife rote Stachelbeeren

G: recht süß, auch hier Pfirsich, aber etwas abgeflacht, nicht sehr lang, nette trinkfreudige Säure

B: 17

Grüner Veltliner Lamm Reserve, Wilhelm Bründlmayer, Langenlois, Kamptal

V: goldiges Strohgelb, zarterer Körper

N: internationaler Stil mit vielem süßen bis butterigem Holz, das derzeit alles zudeckt und dem Wein den Veltliner überhaupt nicht anmerken läßt

G: auch hier dominiert süßes und schön würziges Holz, sonst gibt der Wein (derzeit) wenig über sich preis...

B: wird wahrscheinlich als Pirat in einer Burgunderverkostung gegen weit Teurere reüssieren, aber als österreichischer Veltliner ist er nicht identifizierbar. Frucht vorhanden, aber sehr überdeckt. Doch: womöglich überrascht er uns in 5 – 10 Jahren; multo cum grano salis 18 P

Der dritte Abschnitt umfaßt Weine, die laut Rundfrage von Michael bei den Winzern das beste Gewächs des 15er-Jahres gemäß eigener Einschätzung beinhaltet: also „**WINZER(IN)S LIEBLING**“ – wohlgemerkt: das ist eine Momentaufnahme, die Vorlieben können sich ändern, die Weine können sich ändern...

Grüner Veltliner Spiegel, Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram

V: sehr helles Strohgelb mit grünen Reflexen, ziemlich viel Körper

N: schweres Parfum von Stachelbeeren, Ananas, Bananen, Pfeffer

G: Salz, Ananas, schwarzer Pfeffer, sehr gewichtig, sehr lange

B: 19+

Grüner Veltliner Vincent's Spiegel, Wilhelm Bründlmayer, Langenlois, Kamptal

V: rötlich-goldige Noten, kräftiger Körper

N: Kaffee-Noten, heller türkischer Tabak; Minerale und Säure zeigen sich sehr im Hintergrund aber vorhanden

G: auch hier das Holz relativ deutlich im Vordergrund, Salz, aber nicht recht auslotbar vor lauter Holz...

B: 18??

Grüner Veltliner Achleithen Smaragd, Rudi Pichler, Wösendorf, Wachau

V: helleres Strohgelb mit grünlichen Reflexen, kräftiger Körper

N: grüner gebratener Paprika, Ananas, feine Minerale

G: feine Seife, bissl zuckerig, mittlere Länge

B: 18-

Grüner Veltliner Zwerithaler Kammerl, Weingut Prager, Weissenkirchen, Wachau

T: „zweri“ = zwischen (den Tälern); die neueste Erwerbung von Toni Bodenstein ist ein kleiner Bestand von 100jährigen Reben in einer extrem exponierten sub-sub-Lage, trotz des Alters nicht mehr wurzelecht (weil schon damals strenge anti-Reblaus Gesetze existierten); es gibt nur wenige 1.000 Flaschen

V: strahlendes helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: feinstzisierte Pfirsich- und Blütennoten, minimal Nougat, Kräuter, hintennach zarter Honigduft

G: elegant salzig unterlegte Fruchtnoten, hochelegant, feinsüß, später dann ein Hauch Zitruschalen im Mund, sehr feingliedrig und lange abgehend

B: 20!!!!!!!

Riesling Berg Reserve, Markus Huber, Reichersdorf, Traisental

V: schönes Goldgelb, mittlerer Körper

N: feine Blütentöne, zarte vanilleumspielte Limette

G: leichte Bitterkeit und Salz, feine Pfirsich- und Ananasnoten, sehr komplex, feingliedrig und lange

B: 19-

Riesling Steinmassl Reserve, Fred Loimer, Langenlois, Kamptal

V: leuchtendes Goldgelb, kräftiger Körper

N: Veilchennoten, Pfirsich, zartes Mineral

G: feine Bitternoten, fruchtig mit Pfirsich, feine Struktur, ziemlich lange

B: 18 – 19

Riesling Heiligenstein Reserve, Weingut Hirsch, Kammern/Langenlois, Kamptal

V: helles goldiges Strohgelb, kräftiger Körper

N: stahliger Pfirsich, zarte Rauchnoten, heller türkischer Tabak – und ein Hauch Hellerzuckerl schwebt darüber

G: sehr feine und süße Frucht, mehr Ananas als Pfirsich, feingliedrig und fruchtig abgehend

B: 19

Riesling Heiligenstein Reserve Alte Reben, Sonnhof Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal

V: helles Goldgelb, eher leichter Körper

N: reife gelbe Stachelbeeren, Hauch Kautschuk, feine Säure und Minerale

G: säuregestützte reife Frucht, feingliedrig, frisch, lange, auf der Zunge sehr haltbar

B: 18 – 19

Riesling Rehberger Goldberg, Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal

V: helles bis strohiges Goldgelb, leichterer Körper

N: sehr blumig, Sonnenblumen am Feld, etwas fette Süße, fast ins Nougatartige gehend, Stroh, leichte Zuckerlnoten

G: Kamille, lebendige Säure, feine reife weiße Pfirsichfrucht, ziemlich lange

B: 18 – 19

Riesling Kögl Reserve, Undhof Salomon, Stein, Krems

V: helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: kräuterwürziger Pfirsich, feine Säure und Minerale, Basilikum im Ausklang

G: hochfeine Frucht, mit Säure unterlegt, sehr lange und delikat ausklingend, Vanillenoten

B: 19++

Riesling Pfaffenberg Alte Reben, Pichler-Krutzler, Oberloiben/Dürnstein, Wachau

T: nur das Weingut liegt in diesem Falle in der Wachau, die Riede hingegen gehört freilich schon zum WBG Krems!

V: goldiges Strohgelb, leichterer Körper

N: süße gebratene Pfirsiche, säureumspielt

G: etwas Botrytis, säuregestützt, sehr fruchtig und lange, feingliedrig ausklingend, es bleibt animierende und auf langes Leben verweisende feine Säure auf der Zungenspitze zurück

B: 19

Riesling Schütt Smaragd, Emmerich Knoll, Unterloiben/Dürnstein, Wachau

V: helles Strohgelb, kräftiger Körper

N: herrliches reifes und klares Pfirsicharoma, umspielt mit Gewürzen wie Koriander und Zimt, Blütennoten und etwas Honig

G: feiner Saft mit Säurestütze, weißer Pfirsich, diskretes Bitterl, sehr lange mit Frucht und Frische ausklingend

B: 19+++



Zum Abschluß erfreute uns die Josef-Küche (Andreas Atzelsberger) mit einem originell abgewandelten Wachauer Monument abseits des Weines: einem **dekonstruierten Marillenknödel** – im Rexglaserl serviert als feinsäuerliche Topfencrème, darunter Marillenmark, darauf eine Bröselhaube, und als Kontrapunkt intensiv fruchtiges Himbeersorbet. Wunderbar und 19+++ Punkte!

Herr Erwin kümmerte sich wieder perfekt um unsere Versorgung.

Unsere beiden „Weinhofer“ haben ein riesiges, aber mit Konzentration, Ausnutzung der guten „Aromaprojektionsfähigkeit“ des Gabriel-Glases, mit Bedauern notfalls auch Abgabe in den Schüttkrug und langem Atem durchaus bis zum (süßen) Ende schaffbares Programm zusammengestellt. Trotz der anscheinend ziemlich guten Voraussetzungen des Jahres überraschten einige Qualitätsunterschiede – nicht unbedingt nach Winzer oder Weinbaugebiet – doch einigermaßen. Aber sie machen natürlich auch die Verkostung spannender. Auf wenig Verständnis stießen die Weine, die mit Holz nicht gewürzt, sondern zugekleistert erschienen. Ob da noch was Gutes draus wird? Da wird man viel Geduld brauchen, um das zu ergründen... Es blieben aber genug zweifelsfrei großartige Gewächse übrig, um den Keller bedeutend aufzustocken. Aber auch für einige „klassisch österreichisch“ ausgebaute Weine gilt: warten, um das Optimum herauszuholen; 5 – 10 Jahre werden vielen aus obiger Liste sehr gut tun!



H. Huber